

Brasa y Horno

Char-grilled and Baked

- 16,00 €. Presa ibérica de Jabugo a la brasa con patata asada al romero.
Jabugo Braised Iberian Pork served with Roasted Potatoes and Rosemary.
- 16,50 €. Magret de pato con salsa de fruta de la pasión y su timbal de manzana confitada.
Duck Magret served with a Passion Fruit and an Apple Confit.
- 19,00 €. Paletilla de cordero asada a baja temperatura.
Slow Roasted Shoulder of Lamb.
- 25,00 €. Chateaubriand a la piedra con su guarnición 
(precio por persona, mínimo 2 personas).
Chateaubriand cooked on Stone served with Vegetables
(minimum 2 persons, price per person).
- 17,50 €. Entrecot a la brasa con guarnición de verduras y patatas.
Chargrilled Entrecôte Steak with vegetables and potatoes garnish.
- 12,00 €. Hamburguesa de ternera casera de 200 Gr. con cebolla   
caramelizada, queso cheddar, tomate, lechuga y guarnición de patatas.
Home-made 200gr beef burger with caramelized onion, cheddar cheese, tomato and lettuce (served with chips).
- 21,00 €. Solomillo de ternera con su guarnición.
Grilled fillet steak with garnish.
- 21,00 €. Chuletón de buey al grill con guarnición.
"Chuleton" (entrecôte on the bone) with garnish.
- 14,50 €. Special BBQ Ribs / Special BBQ Ribs.  
- 11,50 €. Escalope Cordon Bleu con salsa de champiñón.   
- 11,00 €. Troceado de pollo tikka masala con arroz.   
- 12,50 €. Fajitas de pollo / Chicken fajitas.  
- 12,50 €. Pollo Tandoori / Tandoori Chicken.  

Salsas

Sauces

- 2,50 €. Salsa gorgonzola / Gorgonzola sauce.
- 2,50 €. Salsa pimienta / Pepper sauce.
- 2,50 €. Crema de champiñones / Cream of mushroom sauce.

